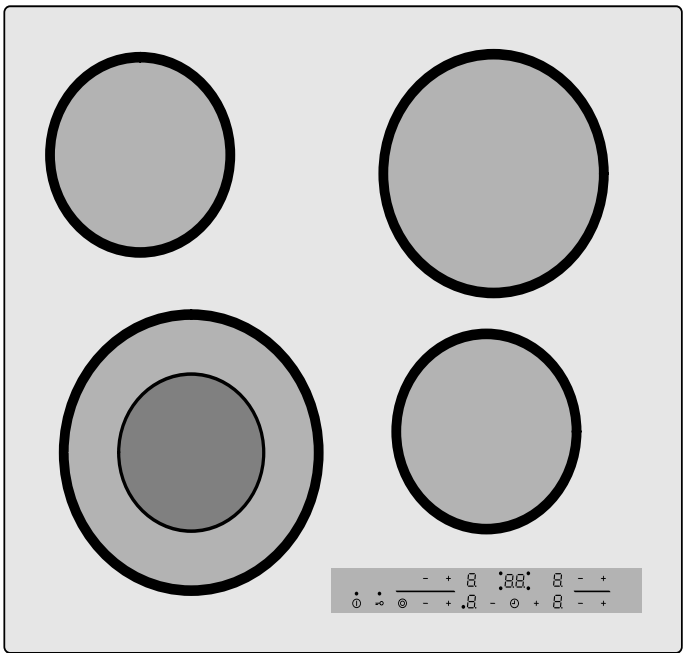
VOSS

Glaskeramisk kogesektion

Monterings- og brugsanvisning

DEK 2460 ur



VOSS
det
danske
komfur

822 924 505-A-061103 DK

Kære kunde!

Vi beder dig læse denne brugsanvisning grundigt igennem.

Vi henviser specielt til afsnittet „Sikkerhedsanvisninger“ på de første sider. Gem brugsanvisningen for eventuel senere brug. Lad brugsanvisningen følge med, hvis produktet overgives til andre.

Brugsanvisningen benytter sig af følgende symboler:

Sikkerhedsanvisninger
Advarsel! Anvisninger, som vedrører din personlige sikkerhed.
Vigtigt! Anvisninger, som tjener til at forebygge skader på produktet.

Anvisninger og praktiske tip.

Miljøinformation.

1. Disse punkter vil trin for trin vejlede dig i, hvordan du betjener kogesektionen.
2. ...
3. ...

Skulle der opstå funktionsforstyrrelser, indeholder denne brugsanvisning oplysninger om, hvordan disse kan afhjælpes, se afsnittet „Hvad gør jeg, hvis...“.

Trykt på miljøvenligt papir.

Den, som tænker økologisk, handler økologisk...

Indholdsfortegnelse

Brugsanvisning 4

Sikkerhed 4
Elektrisk sikkerhed 4
Børns sikkerhed 4
Sikkerhed under brugen 4
Sikkerhed ved rengøring 4
Således undgår du at beskadige kogesektionen 5

Bortskaffelse 5
Bortskaffelse af emballage 5
Bortskaffelse af kogesektion 5

Kogesektionens væsentligste egenskaber 6

Beskrivelse af produktet 7
Udstyr kogesektion og betjeningspanel 7
Digitalvisninger 8
Sikkerhedsfrakobling af kogezoner 8

Før ibrugtagning første gang 9
Den første rengøring 9

Betjening af kogesektionen 9
Fingertouch-sensorfelter 9
Tænde kogesektionen 9
Slukke kogesektionen 10
Indstilling af varmetrin 10
Indstilling af trin for vedligeholdelsesvarme 10
Tænde/Slukke tokreds-kogezone 11
Slukke kogezone 12
Restvarmeindikator 12
Tilberedning med opkogningsautomatik 13
Tilberedning uden opkogningsautomatik 13
Børnesikring 14
Timer 16
Låsning/Oplåsning af betjeningspanel 18

Anvendelse, tabeller, tip 19
Kogegrej 19
Energispareråd 20
Tip til tilberedning med og uden opkogningsautomatik 21

Rengøring og pleje 23
Kogesektion 23

Hvad gør jeg, hvis… 25
Afhjælpning ved funktionsforstyrrelse 25
Hvad gør jeg, hvis… 25

Monterings-vejledning 27

Tekniske data 27
Produktets mål 27
Udsnitsmål 27
Kogezoner 27
Tilsluttet effekt 27

Bestemmelser, standarder, retningslinjer 28

Sikkerhedsanvisninger til installatøren 29
Hævet indbygning 29
Plan indbygning 29

El-tilslutning 30

Montering – hævet indbygning 31

Montering – plan indbygning 32

Service 33

Brugsanvisning

Sikkerhed

Produktets sikkerhedsforanstaltninger er i overensstemmelse med anerkendte tekniske normer og gældende sikkerhedsregler for tekniske apparater. Som produktets producent føler vi os dog foranlediget til at gøre dig fortrolig med nedenstående sikkerhedsanvisninger.

Elektrisk sikkerhed

- Montering og tilslutning må kun udføres af autoriseret fagmand.
- Reparationer må kun udføres af autoriseret fagmand. Usagkyndig reparation kan medføre alvorlig risiko for personskade. Hvis reparation bliver nødvendig: Kontakt vores kunderservice eller din forhandler.

Følg anvisningerne, da garantien ellers vil miste sin gyldighed i tilfælde af skader.

- Indbyggede husholdningsredskaber må kun virke i indbygningsskabe og arbejdsborde, som er i overensstemmelse med gældende standard. Ibrugtagning må først ske efter indbygning. Herved sikres det, at beskyttelsesjording er etableret i henhold til VDE-kravene.
- Hvis der opstår funktionsforstyrrelse, brud, sprængning eller ridser:
  - Sluk for alle kogezonerne.
  - Sikringen til kogesektionen kobles ud / fjernes.

Børns sikkerhed

- Kogezonerne bliver varme under tilberedningen. Det gælder derfor grundlæggende, at småbørn skal holdes på afstand - større børn må kun arbejde med kogesektionen under opsyn.
- Kogesektionen er forsynet med en låsefunktion, som kan kobles til for at forhindre, at legende børn kan aktivere knapperne.

Sikkerhed under brugen

- Dette produkt må kun anvendes i husholdningen til kogning og stegning af mad.
- Kogesektionen må ikke anvendes til opvarmning af rum.
- Vær forsigtig ved tilslutning af el-apparater til stikkontakter i nærheden af kogesektionen. Tilslutningsledninger må ikke kunne komme i berøring med varme dele af kogesektionen.
- Ophedet fedt og olie er let antændeligt. Når du laver mad i fedt eller olie (f.eks. pommes frites), bør du overvåge tilberedningen.
- Kogezonerne skal slukkes hver gang efter brug.
- Sensorteknikken giver den størst mulige sikkerhed ved betjening af kogesektionen, til gengæld kræver den en høj grad af omhu ved indstilling af kogezoner, effekt og tider.

Sikkerhed ved rengøring

- Kogesektionen skal være slukket, når den gøres ren.
- Af sikkerhedsgrunde er det ikke tilladt at rengøre kogesektionen med dampstråle eller højtryksrenser.

Således undgår du at beskadige kogesektionen

- Brug ikke kogesektionen som arbejds- eller afstillingsflade.
- Den rammeløse kant på glaskeramikpladen er udsat for stød. Vær forsigtig i omgang med gryder og pander.
- Kogezonerne må ikke benyttes uden kogegrej eller med tomt kogegrej. Undgå tørkogning af gryder og pander. Grej og kogesektion kan blive beskadiget.
- Glaskeramik er ufølsom over for temperaturchok og særdeles modstandsdygtig, men kan dog briste. Særligt spidse og hårde genstande, som falder ned på kogesektionens overflade, kan beskadige den.
- Undlad brug af gryder af støbejern eller gryder, hvor bunden er beskadiget. Ujævne gryder og gryder med støbegrat må heller ikke anvendes. Der vil kunne opstå ridser, som ikke kan fjernes igen, når gryden flyttes.
- Stil ikke pander og gryder på kogesektionens ramme. Det vil eventuelt medføre ridser og lakskader.
- Pas på, at der ikke kommer syreholdig væske, f.eks. eddike, citronsaft og kalkopløsende midler på kogesektionens ramme; dette vil danne matte pletter.
- Hvis der kommer sukker eller sukkerholdig mad på en varm kogezone, og dette smelter, skal det straks fjernes med en renseskraber, endnu mens det er varmt. Hvis massen når at køle ned, kan det medføre beskadigelse af overfladen, når det skal fjernes.
- Alle genstande og materialer, som kan smelte, skal holdes væk fra glaskeramikpladen, f.eks. plastik, alu- og ovnfolie. Skulle der alligevel smelte noget på glaskeramikpladen, skal også dette fjernes omgående med en renseskraber.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af emballage

Alle anvendte materialer kan genanvendes ubegrænset.

Kunststoffer er mærket på følgende måde:

- >PE< for polyethylen, f.eks. den yderste beklædning og poserne indvendigt.
- >PS< for opskummet polystyren, f.eks. ved mellemlægsstykkerne, grundlæggende CFC-fri.

Materialerne skal bortskaffes på miljømæssig forsvarlig vis.

Vi henviser til nationalt og lokalt gældende forskrifter vedrørende bortskaffelse af emballeringsmaterialer samt mærkningen på materialet (materialeopdeling, affaldsopsamling, genbrugsstationer).

Bortskaffelse af kogesektion

Advarsel! Når kogesektionen skal kasseres, skal den gøres ubrugbar, således at den ikke udgør nogen fare.
Kogesektionen kobles fra strømforsyningen. Tag netledningen ud af kogesektionen.

Af miljømæssige årsager skal alle brugte køkkenapparater bortskaffes ifølge forskrifterne.

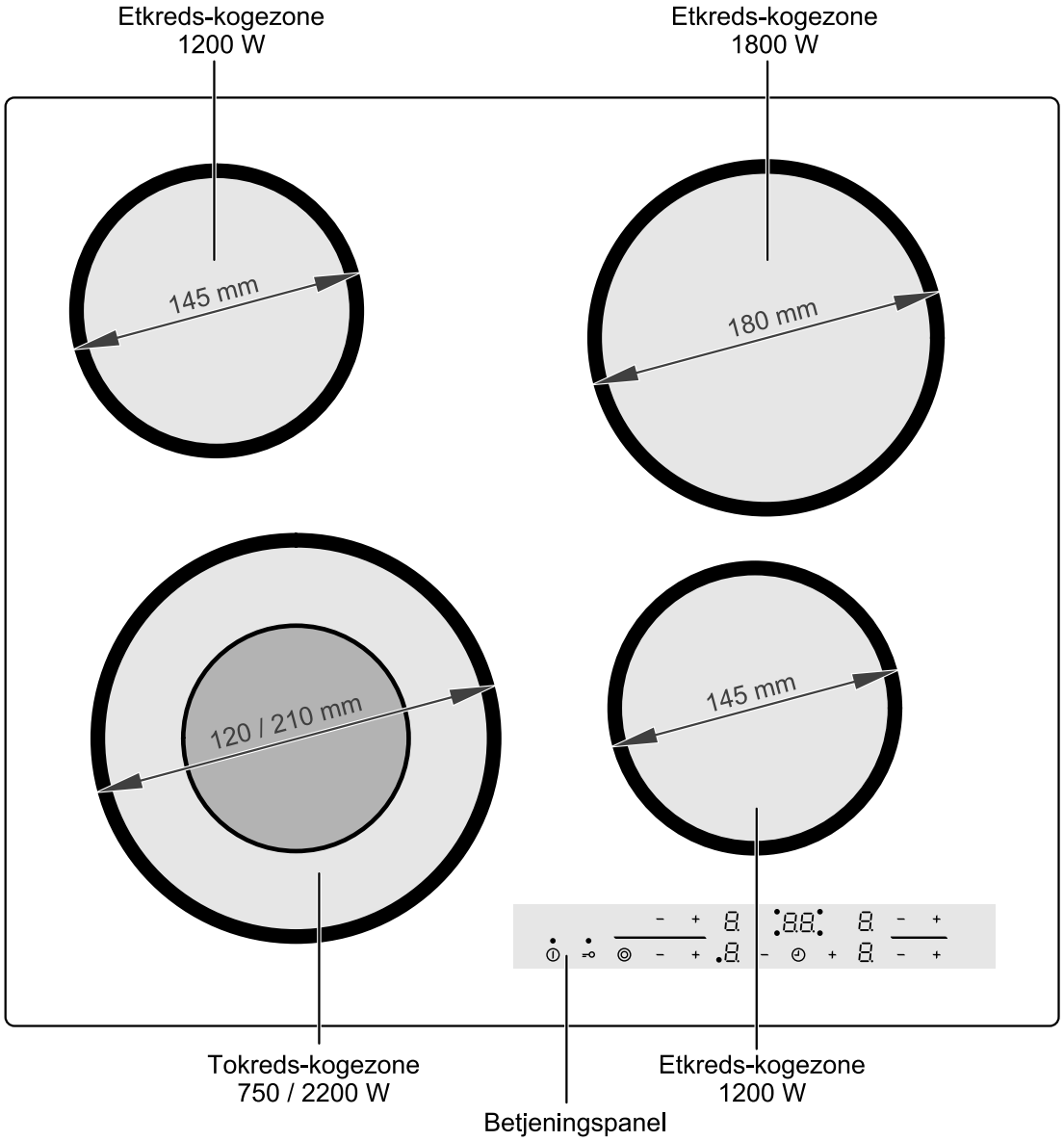
- Kogesektionen må ikke smides ud som almindeligt husholdningsaffald.
- Oplysninger om afhentning af storskrald og affaldsstationer kan fås hos din kommune.

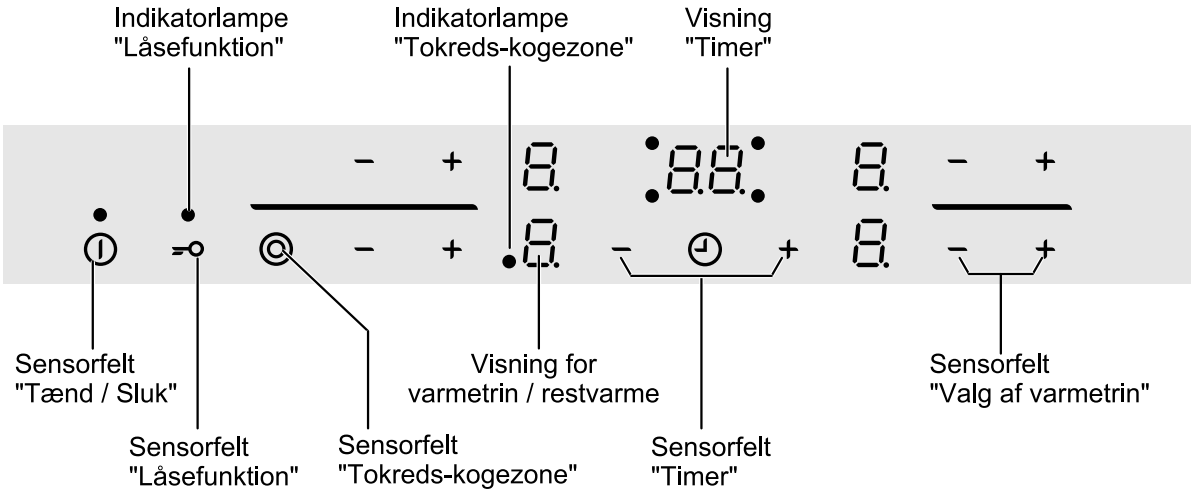
Kogesektionens væsentligste egenskaber

- **Glaskeramisk overflade:** Produktet har en glaskeramisk kogeoverflade og 4 hurtigopvarmende kogezoner. Herved afkortes varmeaggregatets opvarmningstid betydeligt gennem særligt effektstærke strålevarmelegemer.
- **Sensorfelter:** Betjening af produktet sker via fingertouch-sensorfelter.
- **Rengøring:** Fordelen ved den glaskeramiske overflade og sensorfelterne er, at de er meget rengøringsvenlige. Den glatte overflade er nem at rengøre.
- **Sensorfelt „Tænd/Sluk“:** Sensorfeltet „Tænd/Sluk“ er en separat hovedafbryder, som kan slå strømforsyningen til kogesektionen til og fra.
- **Visninger:** Digitalvisninger og indikatorlamper giver information om indstillede varmetrin, aktiverede funktioner samt eventuel restvarme i den pågældende kogezone.
- **Sikkerhedsfrakobling:** En sikkerhedsfrakobling sørger for, at alle kogezoner automatisk slår fra efter nogen tid, hvis der ikke foretages ændringer af indstillingerne.
- **Børnesikring:** Med denne funktion L kan kogefeltet låses for at undgå, at en kogezone tændes ved en fejltagelse.
- **Trin for vedligeholdelsesvarme:** U er det varmetrin, du kan bruge til at holde maden varm.
- **Restvarmeindikator:** H En glødelampe lyser, når restvarmen stadig er så kraftig, at man kan brænde sig på kogezonen.
- **Tokreds-kogezone:** Kogesektionen har en tokreds-kogezone. Det vil sige, at kogesektionen har en kogezone med flere varmekredse, f.eks. til brug for mindre gryder. Herved kan der spares energi.
- **Timer:** Med den integrerede timer kan alle kogezoner automatisk kobles fra. Når kogetiden er udløbet, slukker kogezonen.

Beskrivelse af produktet

Udstyr kogesektion og betjeningspanel





Digitalvisninger

De fire digitalvisninger, som er tilordnet de fire kogezoner, viser:

- 0 når kogezonen er tændt,
- u ved valg af vedligeholdelsesvarme,
- 1 til 9, alt efter det valgte varmetrin,
- A ved opkogningsautomatik,
- H ved restvarme,
- L når børnesikringen er slået til
- E ved fejlfunktion / ved overophedning

Sikkerhedsfrakobling af kogezoner

Hvis en kogezone ikke slukkes efter et bestemt tidsrum eller varmetrinnet forbliver uændret, slukker kogezonen automatisk.

Resterende varme vises med H (som „varm“) i digitalvisningerne til de pågældende kogezoner.

Kogezonerne slukker af sig selv i følgende tilfælde:

- Varmetrin u, 1, 2 efter 6 timer
- Varmetrin 3, 4 efter 5 timer
- Varmetrin 5 efter 4 timer
- Varmetrin 6, 7, 8, 9 efter 1,5 timer

Hvis en eller flere af kogezonerne slukker før den angivne tid: Se kapitlet „Hvad gør jeg, hvis …“.

Frakobling af andre årsager

Væske, som koger over og sætter sig på betjeningspanelet, bevirker, at alle kogezoner slukker øjeblikkeligt.

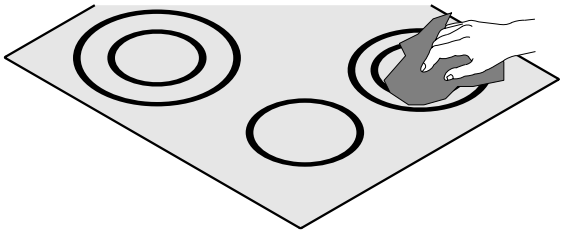
Det samme sker, hvis man lægger en våd klud på betjeningspanelet. I begge tilfælde skal produktet kobles til igen med hovedafbryderen ⏻ , efter at væsken eller kluden er blevet fjernet.

Før ibrugtagning første gang

Den første rengøring

Tør glaskeramikpladen af med en let fugtig klud.

Vigtigt! Undlad brug af skrappe, skurende rengøringsmidler!
Overfladen kan blive beskadiget.



Betjening af kogesektionen

Fingertouch-sensorfelter

For at aktivere fingertouch-sensorfelterne skal du lægge fingeren fladt på det ønskede felt, indtil visningen begynder at lyse eller går ud resp. den ønskede funktion er sat i gang.

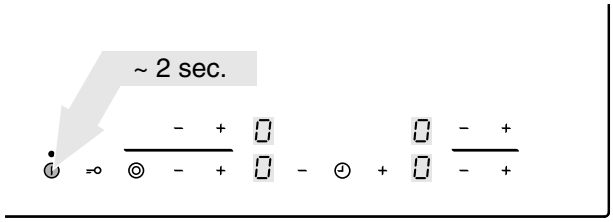
Tænde kogesektionen

Kogesektionen som helhed tændes med **sensorfeltet „Tænd/Sluk“** ⏻ .

Berør **sensorfeltet „Tænd/Sluk“** ⏻ i ca. 2 sekunder.

Digitalvisningerne begynder at lyse.

Når sensorfeltet „Tænd/Sluk“ er blevet aktiveret for at tænde kogesektionen, skal der indstilles et varmetrin ved en kogezone inden for ca. 10 sekunder eller indstilles et tidsforløb med timeren (minutur). Ellers træder sikkerhedsfunktionen „automatisk frakobling“ i funktion.

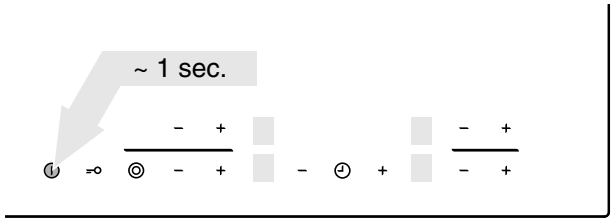


Slukke kogesektionen

For at slukke kogesektionen helt **trykkes på sensorfeltet „Tænd/Sluk“** ⏻ .

Berør **sensorfeltet „Tænd/Sluk“** ⏻ i ca. et sekund.

Digitalvisningerne går ud.



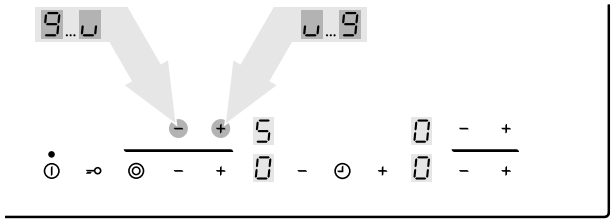
Når en enkelt kogezone eller hele kogesektionen er blevet slukket, markeres kogezonens restvarme med H (som „varm“) på digitalvisningerne.

Indstilling af varmetrin

Til hhv. indstilling og justering af varmetrin (u op til 9) for den valgte kogezone.

Med sensorfeltet „valg af varmetrin“ + øges varmeeffekten.

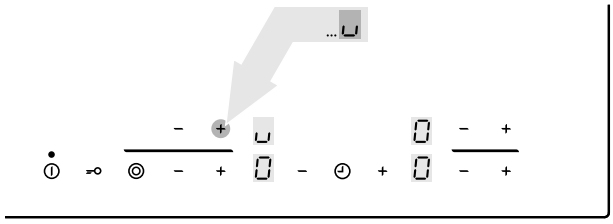
Med sensorfeltet „valg af varmetrin“ - nedsættes varmeeffekten.



Indstilling af trin for vedligeholdelsesvarme

Alle 4 kogezoner er forsynet med et trin for vedligeholdelsesvarme u (holde-varm funktion).

Trin for vedligeholdelsesvarme indstilles med sensorfeltet + „valg af u varmetrin“.

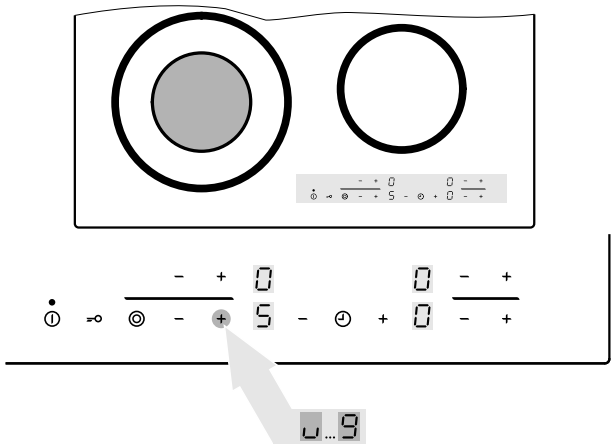


Tænde/Slukke tokreds-kogezone

Alt efter grydens eller pandens størrelse kan du ved tokreds-kogezonen tilkoble den store varmekreds med sensorfeltet "Tokredszone".

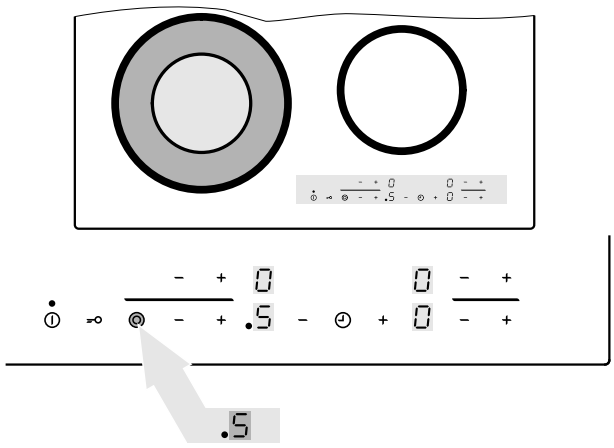
En større zone kan kun tilkobles, hvis der i forvejen er indstillet et varmetrin for den mindre varmekreds.

1. Indstilling af ønsket varmetrin.



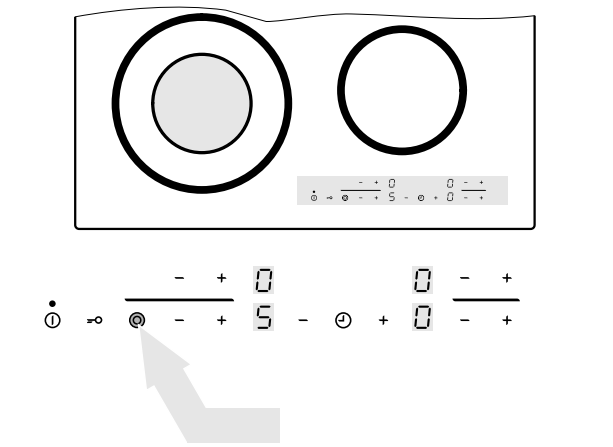
2. Berør sensorfeltet „Tokreds“ ◎ .

Den yderste varmekreds kobles til.
Indikatorlampen lyser.



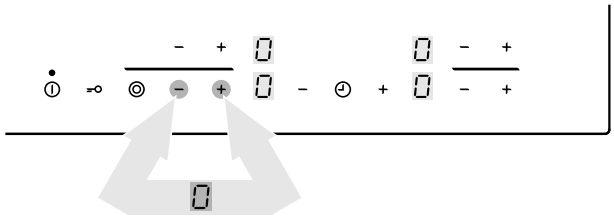
3. For at slukke den yderste varmekreds, berøres sensorfeltet ◎ "Tokreds".

Den yderste varmekreds kobles fra.
Indikatorlampen går ud.



Slukke kogezone

For at slukke skal sensorfelterne „valg af varmetrin“ + og – berøres samtidigt eller tilbagestilles til nul med sensorfelt „valg af varmetrin“ – .



Restvarmeindikator

Når en enkelt kogezone eller hele kogesektionen er blevet slukket, vises resterende varme med H (som „varm“) på digitalvisningerne til de pågældende kogezoner.

Selv om kogezonen er blevet slukket, går restvarmeindikatoren først ud, når kogezonen er kølet af.

Du kan bruge restvarmen til smeltning eller til at holde maden varm med.

Vigtigt! Så længe restvarmeindikatoren lyser, er der fare for at brænde sig.

Vigtigt! I tilfælde af strømsvigt går også symbolet ud H og dermed signalet om resterende varme. Risikoen for at brænde sig er stadigvæk til stede. Vær her ekstra påpasselig.

Tilberedning med opkogningsautomatik

Alle fire kogezoner på kogesektionen kan reguleres i ni trin og er udstyret med opkogningsautomatik:

- 1, laveste varmetrin
- 9, højeste varmetrin
- A, opkogningsfunktion.

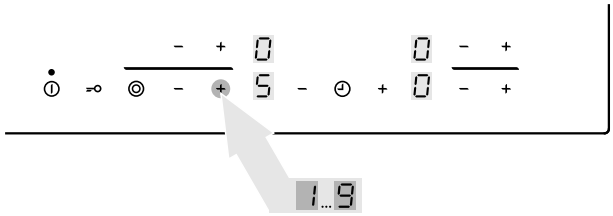
Når du vælger det ønskede varmetrin med sensorfeltet „valg af varmetrin“ +, arbejder kogezonen med fuld effekt i en bestemt tid, hvorefter den automatisk skifter tilbage til den oprindelige indstilling for vedvarende effekt.

Varigheden af den automatiske opstartseffekt afhænger af, hvilken indstilling der er valgt som vedvarende effekt.

Berør sensorfeltet „valg af varmetrin“ + for at indstille det ønskede varmetrin 1 op til 8.

Først vises det indstillede varmetrin.

Efter 5 sekunder fremkommer A (= opkogningsautomatik) på visningen i stedet for varmetrin. Når opkogningstiden er udløbet, fremkommer igen varmetrin på visningen.

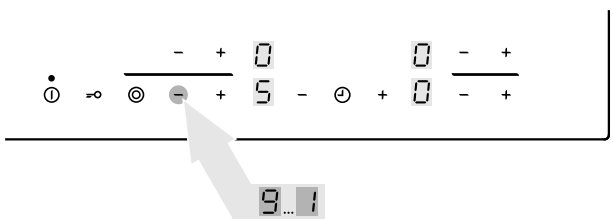


Vælger du et højere trin under automatik-funktionen, f.eks. fra 3 til 5, tilpasses opkogningstiden tilsvarende.
Vælger du et lavere trin, ophører opkogningsprocessen med det samme.
Tilberedning med opkogningsautomatik er kun mulig på en kogezone, som er kold eller moderat varm. Hvis en kogezone allerede er varm, når den tændes (visning H), kan opkogningsautomatik ikke anvendes.

Tilberedning uden opkogningsautomatik

Hvis du vil bruge kogezonen uden opkogningsautomatik, skal du vælge det ønskede varmetrin med sensorfeltet „valg af varmetrin“ −.

Berør sensorfeltet „valg af varmetrin“ − for at indstille det ønskede varmetrin 9 op til 1.



Du kan altid justere trinnet med sensorfelterne „valg af varmetrin“ + og −.

Børnesikring

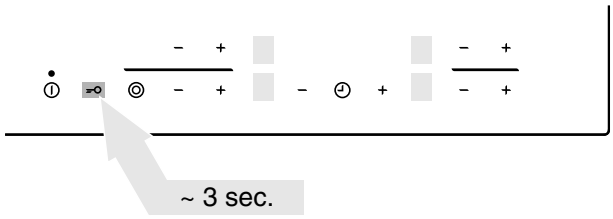
Med børnesikringen kan du undgå utilsigtet brug af kogesektionen.

Tilkobling af børnesikring

For at tilkoble børnesikringen skal kogesektionen være tændt, der må dog ikke være nogen kogezone tændt.

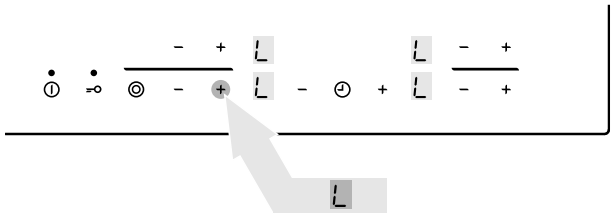
1. Berør sensorfeltet „Låsning“ ⊸ i ca. tre sekunder.

Som bekræftelse lyder en signaltone.



2. Berør et vilkårlig sensorfelt for valg af varmetrin ⁺.

I visningerne fremkommer ˪, børnesikringen er slået til. Efter nogle sekunder slukker kogesektionen igen af sig selv.

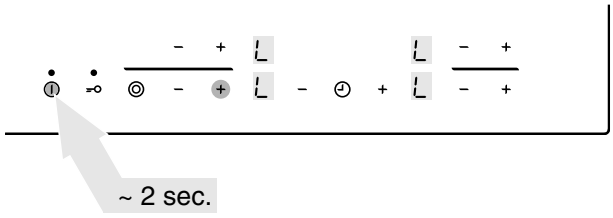


Deaktivering af børnesikring

Børnesikringen kan deaktiveres for brug af kogesektionen en gang (indtil næste gang kogesektionen tændes). Næste gang kogesektionen tændes, er børnesikringen automatisk aktiv igen.

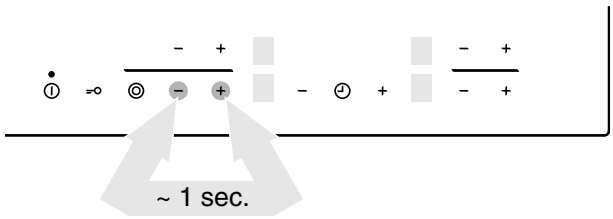
1. Tænd kogesektionen.

Når børnesikringen er slået til, vises ˪ .



2. Berør samtidigt to vilkårlige sensorfelter for valg af varmetrin ⁺ og ⁻ i ca. 1 sekund.

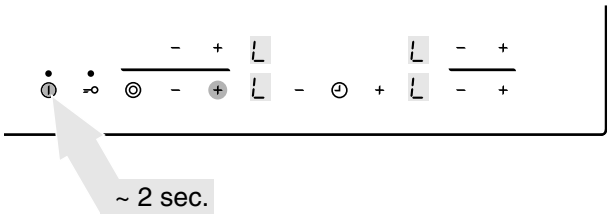
Som bekræftelse lyder en signaltone. Børnesikringen er deaktiveret, indtil næste gang kogesektionen slukkes; kogesektionen kan benyttes på normal vis.



Frakobling af børnesikring

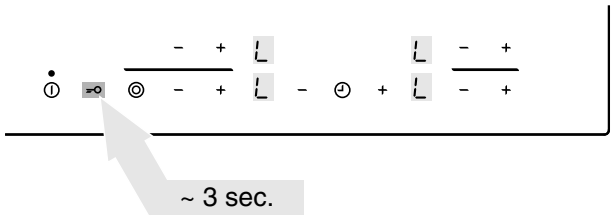
1. Tænd kogesektionen.

Når børnesikringen er slået til, vises L .



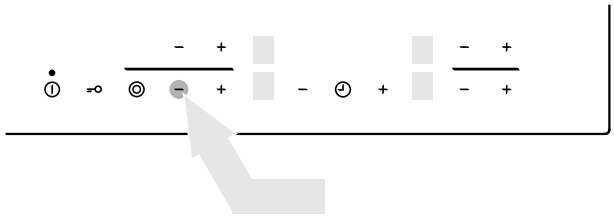
2. Berør sensorfeltet „Låsning“ ⊸ i ca. tre sekunder.

Som bekræftelse lyder en signaltone.



3. Berør et vilkårlig sensorfelt for valg af varmetrin – .

Visningerne går ud, børnesikringen er slået fra. Efter nogle sekunder slukker kogesektionen igen af sig selv.



Timer

Timeren kan bruges på to måder:

- som **frakoblingsautomatik**. Du indstiller en tilberedningstid for en kogezone; når den er udløbet, slukker kogezonen automatisk. Denne funktion kan benyttes for flere kogezoner samtidigt.
- som **korttidsur** uden koblingsfunktion („æggeur"). Når den indstillede tid er udløbet, lyder et akustisk signal.

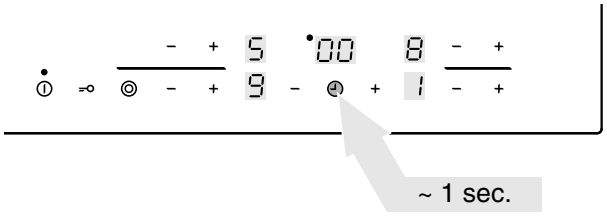
Korttidsuret kan ikke benyttes, når en kogezone er tændt.

Brug af frakoblingsautomatik

De kogezoner, som du vil anvende frakoblingsautomatik til, skal være tændt.

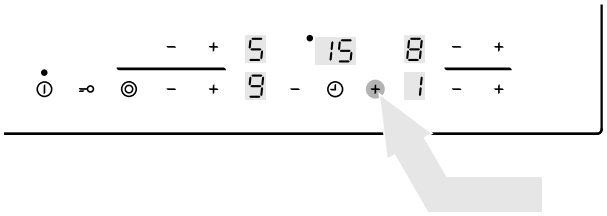
1. Med sensorfeltet timer ⏲ vælges, til hvilken kogezone frakoblingsautomatikken skal indstilles.

Ved at berøre sensorfeltet timer ⏲ en gang, vælges den første aktive kogezone i retning med uret - den tilhørende indikatorlampe blinker hurtigt. Her svarer f.eks. indikatorlampen bagest til venstre til kogezonen bagest til venstre. På timer-displayet vises 00.



Ved at berøre sensorfeltet timer ⏲ igen, vælges den næste aktive kogezone.

2. Mens indikatorlampen blinker hurtigt, indstilles med sensorfelterne timer-indstilling + eller − til denne kogezone det ønskede tidsforløb før automatisk frakobling (f.eks. 15 minutter).



Frakoblingsautomatikken aktiveres efter nogle få sekunder.

Indikatorlampen blinker langsommere, og resterende tilberedningstid vises på displayet under forløbet. Hvis der er indstillet frakoblingsautomatik til flere kogezoner, gælder dette for kogezonen med den korteste resterende tilberedningstid. Indikatorlamperne for de andre kogezoner med indstillet frakoblingsautomatik lyser. Til visning af resterende tilberedningstid for en af disse kogezoner skal denne vælges med sensorfeltet timer ⏲ , den tilhørende indikatorlampe blinker hurtigt.

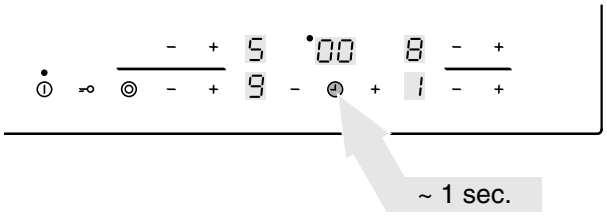
For at justere resterende tilberedningstid skal den ønskede kogezone vælges med sensorfeltet timer . Den tilhørende indikatorlampe blinker hurtigere. Justering foretages med sensorfelterne timer-indstilling + eller – .

Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, slukker kogezonen automatisk, og der lyder et akustisk signal i to minutter, timer-displayet blinker 00.

3. Berør sensorfeltet timer for at slukke for signalet.

For hurtigere indstilling skal du berøre en af sensorfelterne timer-indstilling + eller – , indtil den ønskede værdi er nået.

Hvis sensorfeltet timer-indstilling – aktiveres først, begynder tidsindstillingen ved 99 minutter, aktiveres sensorfeltet timer-indstilling + først, begynder tidsindstillngen ved 1 minut.



Deaktivering af frakoblingsautomatik før tiden

Du har to muligheder for at deaktivere frakoblingsautomatikken før tiden:

Sluk kogezonen og timeren samtidig

Med sensorfeltet valg af varmetrin – stilles den ønskede kogezone tilbage til nul.

Kogezone og timer slukker.

Sluk timeren - kogezonen forbliver aktiv

1. Vælg den ønskede kogezone med sensorfeltet timer .

Den tilhørende indikatorlampe blinker hurtigere.

2. Med sensorfeltet timer-indstilling – sættes timeren på 00 :

Kun timeren slukker, kogezonen forbliver tændt.

Brug af korttidsur

For at bruge korttidsuret skal kogesektionen være tændt, der må dog ikke være nogen kogezone tændt.

1. Berør sensorfeltet timer .

På timer-displayet vises 00.

2. Med sensorfelterne timer-indstilling + eller – indstilles den ønskede tid.

Efter nogle få sekunder aktiveres korttidsuret, og resttiden vises.

For at justere resttiden berøres sensorfeltet timer, og indstillingen ændres med sensorfelterne for timer-indstilling + eller – .

Når den indstillede tid er udløbet, lyder et akustisk signal, og timer-displayet blinker 00.

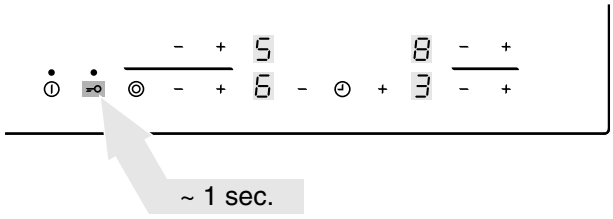
3. Berør sensorfeltet timer for at slukke for signalet.

Låsning/Oplåsning af betjeningspanel

På et hvilket som helst tidspunkt under tilberedningen kan betjeningspanelet - undtagen sensorfeltet „Tænd/Sluk“ – låses for at forhindre, at indstillingerne ændres, f.eks. af en klud i forbindelse med aftørring.

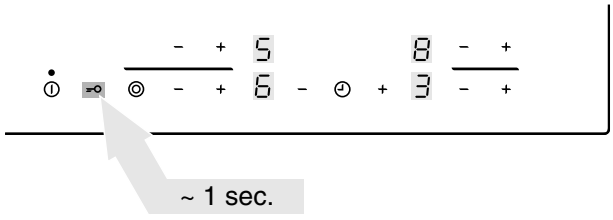
1. Berør sensorfeltet „Låsning“ i ca. et sekund.

Indikatorlampen til sensorfeltet „Låsning“ lyser.



2. For at ophæve låsefunktionen skal du berøre sensorfeltet „Låsning“ igen i ca. et sekund.

Indikatorlamperne til sensorfeltet „Låsning“ går ud, og de tidligere indstillede varmetrin vises igen.



Når kogesektionen slukkes, slås låsefunktionen automatisk fra.

Anvendelse, tabeller, tip

Kogegrej

Jo bedre gryden er, desto bedre bliver resultatet.

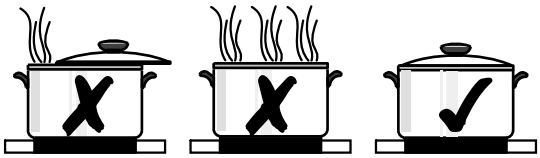
- Kogegrejets kvalitet afhænger af grydens bund. Bunden skal være så tyk og plan som mulig.
- Vær opmærksom på bundens diameter, når du køber nye gryder og pander. Ofte angiver producenten diameteren på grejets øverste del.
- Grej med aluminium- eller kobberbund kan efterlade metalliske misfarvninger på den glaskeramiske overflade, som kun vanskeligt – om overhovedet – lader sig fjerne.
- Undlad brug af gryder af støbejern eller gryder, hvor bunden er beskadiget. Ujævne gryder eller gryder med støbegrat må heller ikke anvendes. Der vil kunne opstå ridser, som ikke kan fjernes, når gryden flyttes.
- I kold tilstand buer bunden af gryderne normalt lidt indad (konkav form). En bund må under ingen omstændigheder bue udad (konveks form).
- Hvis du bruger specialgrej (f.eks. trykkoger, simregryde, wok osv.), skal du være opmærksom på producentens anvisninger.

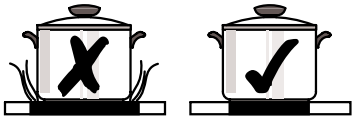
Generelle anvisninger

- Bunden skal altid være ren og tør.
- For at undgå skæmmende ridser på den glaskeramiske kogeflade bør gryder og pander ikke skubbes, men løftes op, når de skal flyttes.
- Ridser kan også opstå fra sandkorn (f.eks. fra rensning af grøntsager), som trækkes med gryden hen over kogefladen.
- Brug høje gryder til retter med megen væske, så det ikke kan koge over.

Energispareråd

Følg nedenstående råd for at spare energi – til gavn for både dig selv og miljøet:





- Gryder og pander skal stilles på kogezonen, før du tænder den.
- Snavsede kogezoner og gryder øger strømforbruget.
- Gryder og pander skal så vidt muligt altid bruges med låg.
- Sluk kogezonen, før maden er færdigtilberedt for at udnytte restvarmen, f.eks. til at holde mad varm eller smelte smør.
- Grydebund og kogezone skal være lige store.
- Ved brug af lyngryde forkortes tilberedningstiden med op til 50%.

Tip til tilberedning med og uden opkogningsautomatik

Den automatiske opkogningsautomatik er velegnet til:

- Retter, som sættes over i kold tilstand, varmes op ved høj effekt, og som ikke behøver konstant overvågning under den videre gennemvarmning,
- retter, som kommes på en varm pande.

Opkogningsautomatikken egner sig ikke til:

- Gullasch, rullestege og lignende stegegryderetter, hvor mad hyppigt skal vendes i forbindelse med svitsning, opspædning og færdigstegning, inden den helt rigtigte mørhed/bruning nås,
- boller, pastaretter med megen væske,
- tilberedning i lyngryde,
- meget store mængder supper/sammenkogte retter med mere end 2 liter væske.

Generelle anvisninger:

- Ved tilberedning uden opkogningsautomatik anbefaler vi, at opkogning/forsvitsning foregår på højt trin (vælges med ⁻-knappen), hvorefter den videre tilberedning sker på det pågældende konstantvarmetrin.
- Vær opmærksom de første gange, du laver mad! Så vil du få indblik i, hvilke varmetrin der er optimale for "dine retter" i den mængde, du normalt anvender med det forskellige kogegrej. Du vil hurtigt se fordelen ved den automatiske funktion, samtidig med at du vil blive fortrolig i brugen af din nye kogesektion.

Vejledende værdier for tilberedning på kogezonerne

Angivelserne i de følgende tabeller er vejledende. Hvilke varmetrin, der skal vælges til de forskellige tilberedningsprocesser, afhænger af grydernes kvalitet samt madens art og mængde.

Kontakt-stilling	Opkog-ningstid for auto-matik[1)] [min.]	Tilberednings-proces	Eksempler på anvendelse
9		**Opkogning Svitsning Friturestegning**	Opkogning af store væskemængder, kogning af nudelstrimler, svitsning af kød, (svitsning af gullasch, grydestegt steg)
8	4,5	**Kraftig stegning**	Steaks, mørbradstykker, kartoffelkage, medisterpølse, pandekager
7	3,5		
6	2,0	**Stegning**	Schnitzler/Koteletter, lever, fisk, frikadeller, spejlæg
5	10,2	**Kogning**	Kogning af op til 1,5 l væske, kartofler, grøntsager
4	6,5		
3	4,8	**Dampning Kogning i vandbad Udblødning**	Dampning og kogning i vandbad af mindre mængder grøntsager, udblødning af ris og mælkeholdige retter
2	1,7		
1	1,0	**Smeltning**	Smeltning af smør, opløsning af husblas, smeltning af chokolade
u	0,5	**Vedligehold-elsesvarme**	Holde retter varme

1) Ved opkogning uden automatik vælges opkogningstiden individuelt.

Vi anbefaler at indstille på opkogningstrin „ 9 “ ved opkogning eller svitsning og herefter lade retter med en længere tilberedningstid færdigtilberede på det pågældende konstantvarmetrin.

Rengøring og pleje

Kogesektion

Vigtigt! Der må ikke komme rengøringsmiddel på den glaskeramiske overflade, når den er varm! Efter rengøringen skal der vaskes efter med almindeligt vand, da rengøringsmidlerne kan virke ætsende ved genopvarmning!

Der må ikke anvendes skrappe rengøringsmidler, såsom grill- eller ovnspray, grove skuremidler resp. ætsende gryderens.

De glaskeramiske kogeflader skal rengøres hver gang efter brug, når de er håndvarme eller kolde. Således undgår du, at madrester brænder fast.

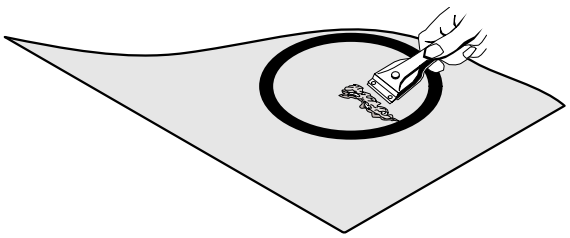
Kalk- og vandaflejringer, fedtstænk og metalskinnende misfarvninger fjernes med et almindeligt rengøringsmiddel beregnet til hhv. glaskeramik og ædelstål.

Lettere snavs

1. Glaskeramiske overflader tørres af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
2. Til sidst tørres efter med en ren klud. Der må ikke efterlades rester fra rengøringsmiddel på overfladen.
3. Den samlede glaskeramiske overflade skal rengøres grundigt en gang om ugen med et rengøringsmiddel beregnet til hhv. glaskeramiske overflader og ædelstål.
4. Herefter tørres den glaskeramiske overflade af i klart vand og tørres efter med en ren, fnugfri klud.

Fastklæbende snavs

1. Stænksprøjt og rester fra overkogning fjernes med en renseskraber.
2. Renseskraberen holdes skråt ind mod glaskeramikpladen.
3. Snavs fjernes ved at køre skraberen forsigtigt hen over pladen.



Renseskraber og rengøringsmiddel til glaskeramik fås i handelen.

Særligt snavs

1. Fastbrændt sukker, smeltet plastik, alufolie eller andre materialer, som kan smelte, skal fjernes omgående, med en renseskraber, mens de endnu er varme.

Vigtigt! Brug af renseskraber på den varme kogezone medfører fare for forbrænding!

2. Til sidst rengøres den afkølede kogesektion på normal vis.

Hvis kogezonen allerede er kølet af med indsmeltet materiale, skal den varmes op igen, inden snavset fjernes.
Ridser eller mørke pletter på glaskeramikfladen, som f.eks. stammer fra skarpkantede grydebunde, kan ikke fjernes. De har dog ingen negativ indvirkning på kogesektionens funktionsevne.

Hvad gør jeg, hvis…

Afhjælpning ved funktionsforstyrrelse

En funktionsforstyrrelse kan skyldes en lille fejl, som du selv kan afhjælpe med udgangspunkt i nedenstående vejledning. Hvis problemet ikke løses, skal du afholde dig fra at foretage dig noget yderligere.

Advarsel! Reparationer må kun udføres af autoriseret fagmand. Usagkyndig reparation kan indebære en alvorlig ulykkesrisiko for brugeren.
Hvis reparation bliver nødvendig: Kontakt din forhandler eller kundeservice.

Hvis glasset i glaskeramikpladen skulle briste, beder vi dig opgive det 3-cifrede tal til kundeservice, **som står på** glaspladen.

Hvad gør jeg, hvis…

… kogezonerne ikke fungerer?

Kontroller, om

- sikringen i husets el-installation (sikringskasse) er intakt. Hvis sikringerne udløser flere gange efter hinanden, skal du tilkalde el-installatør.
- kogesektionen er sluttet rigtigt til,
- indikatorlamperne på betjeningspanelet lyser,
- der er tændt for den rigtige kogezone,
- kogezonerne er indstillet til det ønskede varmetrin,
- kogezonernes sikkerhedsfrakobling er aktiveret (se kapitlet „Sikkerhed“).

… kogezonerne ikke vil tænde?

Kontroller, om

- betjeningspanelet er låst.
- der er gået 10 sek. mellem, at tænd-/slukknappen er blevet aktiveret, og den ønskede kogezone er blevet tændt (se kapitlet „Tænde kogesektionen“).
- sensorfelterne er tildækket af en fugtig klud eller væske.

… visning op til H for restvarme pludselig går ud?

Kontroller, om

- tænd-/slukknappen er blevet aktiveret ved en fejltagelse,
- sensorfelterne er tildækket af en fugtig klud, væske eller lignende,
- sikkerhedsfrakoblingen er blevet aktiveret.

… der ikke fremkommer nogen H for restvarme i visningen, efter at kogezonerne er blevet slukket?

Kontroller, om

- kogezonen kun har været tændt kort tid og derfor endnu ikke er varm nok.

Hvis kogezonen er varm: Kontakt kundeservice.

… en kogezone ikke kan slukkes?

Kontroller, om

- følerkontakterne er tildækket af en fugtig klud eller væske,
- betjeningspanelet er låst.

… en kogezone ikke kan tændes?

Kontroller, om

- børnesikringen er slået til,
- betjeningspanelet er låst.

… visningen E lyser?

Kontroller, om kogezonen er blevet overophedet.

Visningen lyser ved overophedning, ved fejl i elektronikken eller af sikkerhedsgrunde.

… produktet ikke reagerer på aktivering af sensorfelt?

Produktet reagerer ikke, når et sensorfelt aktiveres, når du samtidig berører et andet sensorfelt, som ikke er bestemt for en kombination.

Hvis du som følge af forkert betjening tilkalder kundeservice, skal der betales for serviceteknikerens arbejde, også under garantiperioden. Vi beder om forståelse herfor.

Monterings-vejledning

Vigtigt! Montering og tilslutning af produktet må kun udføres af autoriseret fagmand.
Dette er vigtigt, da garantien ellers bortfalder i tilfælde af skader.

Tekniske data

Produktets mål

Bredde	580 mm
Dybde	510 mm
Højde	47 mm

Udsnitsmål

Bredde	560 mm
Dybde	490 mm
Hjørneradius	R5

Kogezoner

Position	Diameter	Effekt
foran til venstre	120/210 mm	750/2200 W
bagved til venstre	145 mm	1200 W
bagved til højre	180 mm	1800 W
foran til højre	145 mm	1200 W

Tilsluttet effekt

Indgangsspænding	230 V ~ 50 Hz
Samlet tilsluttet effekt maks.	6,4 kW

Bestemmelser, standarder, retningslinjer

Dette produkt er i overensstemmelse med følgende standarder:

- EN 60335-1 og EN 60335-2-6

  vedrørende sikkerhed for elektriske apparater til brug i husholdningen og lignende formål og
- EN 60350 resp. DIN 44546 / 44547 / 44548

  vedrørende brugsegenskaber for el-komfurer, kogeborde, bageovne og grillelementer i husholdningen.
- EN 55014-2 / VDE 0875 del 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 del 14 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 del 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 del 3

  vedrørende grundlæggende beskyttelseskrav for elektromagnetisk kompatibilitet (EMC).

CE Dette produkt er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

- 73/23/EØF af 19.02.1973 lavspændingsdirektiv
- 89/336/EØF af 03.05.1989 (EMC-direktiv inklusiv ændring ved direktiv 92/31/EØF).

Sikkerhedsanvisninger til installatøren

- I den elektriske installation findes en anordning, som muliggør multipolet udkobling af produktet fra nettet med en kontaktafstand på mindst 3 mm.

  Egnede udkoblere er f.eks. effektsikkerhedsafbrydere, sikringer (skruesikringer skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Dette produkt imødekommer kravene i EN 60 335-2-6 vedrørende beskyttelse mod brandfare. Produkter af denne type må placeres direkte op mod et højt køkkenskab eller op ad en væg.
- Minimumsafstande til andre apparater (se disses tekniske specifikationer) i køkkenet skal overholdes.
- Der må ikke monteres skuffer neden under kogesektionen.
- Berøringsværn skal være sikret ved indbygningen.
- Det indbyggede skab skal have en stabilitet, som er i overensstemmelse med DIN 68930.
- Til beskyttelse mod fugt skal alle udsavede snitflader forsegles med egnet tætningsmateriale.
- Ved flisebelagte arbejdsflader skal fugerne i kogedelens afstillingsområde være fyldt helt ud med fugemateriale.
- Ved plader af naturmateriale, kunststen eller keramik skal smækfjedrene klæbes ind i egnet kunstharpiks eller tokomponentlim.
- Til demontage skal smækfjedrene presses ud nedefra.
- Rens arbejdspladen i udsnitsområdet.

Hævet indbygning

- De fire medleverede tætningsbånd, som er selvklæbende på den ene side, klæbes på undersiden af kogesektionen langs den yderste kant på glaskeramikpladen. Båndet må ikke strækkes. Enderne på tætningsbåndene skal overlappe hinanden.

Plan indbygning

- Det selvklæbende tætningsbånd, som følger med i leveringen, klæbes på oversiden af falsen i arbejdspladens udsparing, så det ligger op ad kanten. Båndet må ikke strækkes. Enderne på tætningsbåndene skal overlappe hinanden.
- Fugen mellem glaskeramisk kogesektion og arbejdsplade fyldes ud med en silicone-tætningsmasse – undgå luftbobler.
- Silicone-tætningsmassen stryges af med en skraber, mens massen endnu er varm.

Demontage af kogesektionen

- Før demontagen skal kogesektionen være afbrudt fra ledningsnettet (multipolet).
- Silicone-tætningsmassen skæres op langs glaskanten i hele fugens dybde med en egnet kniv.
- Kogesektionen hæves forsigtigt med en skruetrækker på fundamentskålen og tages ud.

Genindbygning af kogesektionen

- Fladerne på kogesektionen skal renses grundigt for rester af tætningsbånd og silicone-tætningsmasse.
- Indbyg kogesektionen som beskrevet.

El-tilslutning

Før tilslutning etableres, skal det kontrolleres, at produktets mærkespænding, som er angivet på mærkepladen, svarer til den forhåndenværende netspænding. Mærkepladen sidder på beklædningen nederst på kogedelen.

Varmeaggregatets spænding er AC230V~. Produktet fungerer også med ældre forsyningsnet med AC220V~.

Kogedelens nettilslutning skal etableres således, at der er en mulipolet udkoblingsmulighed med en kontaktafstand på mindst 3 mm, f.eks. effektsikkerhedsafbryder, fejlstrømsrelæ eller sikring.

Ledning til nettilslutning skal være af typen H05VV-F eller bedre.

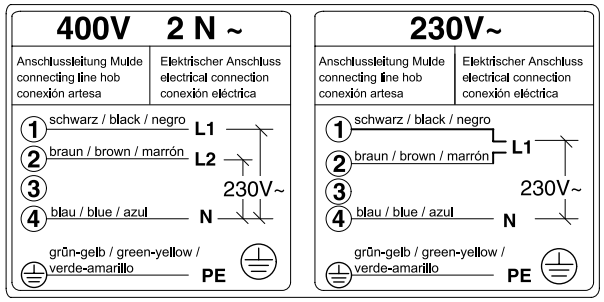
Tilslutning skal etableres i henhold til diagrammet. Tilslutningsbroer skal indsættes i henhold til forbindelsesdiagram. Jordledningen forbindes med klemme ⏚ . Jordledningens åre skal være længere end strømførende årer.

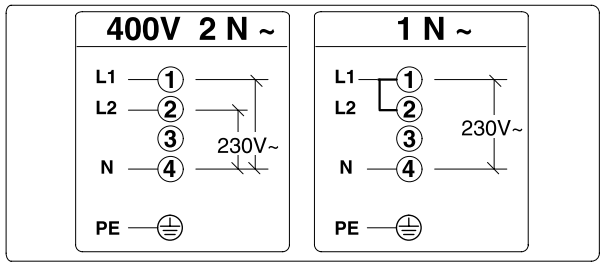
Kabelforbindelserne skal udføres forskriftsmæssigt og klemskruerne strammes til.

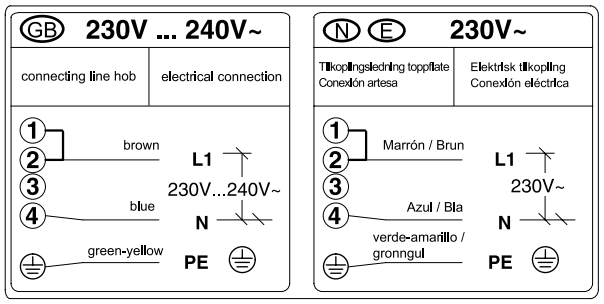
Til sidst skal tilslutningsledningen fikseres med kabelbøjle, og afdækningen lukkes til med et fast tryk (i indgreb).

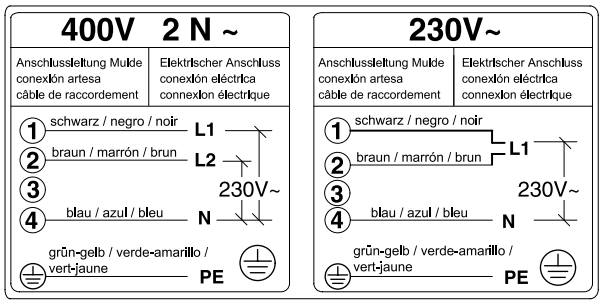
Inden produktet tændes første gang, skal beskyttelsesfolier eller mærkater fjernes fra glaskeramikfladen og rammen.

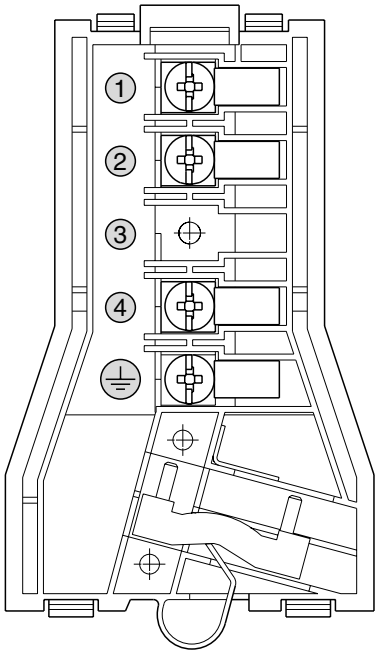
Når ovnen er blevet tilsluttet strømforsyningen, skal kogezonerne kortvarigt tændes efter hinanden på maksimal effekt for at se, om de virker.



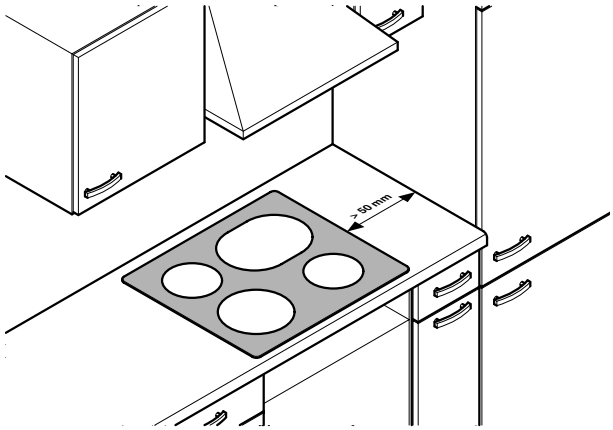


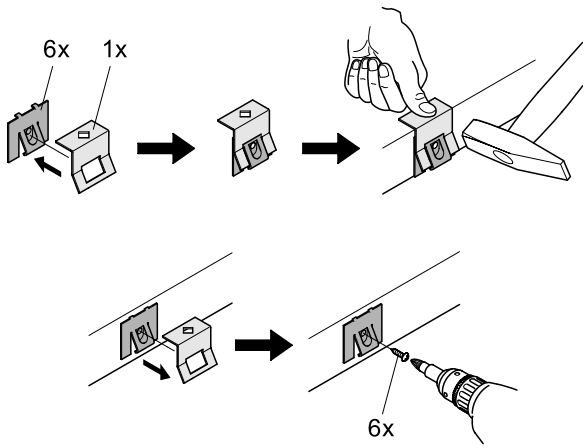


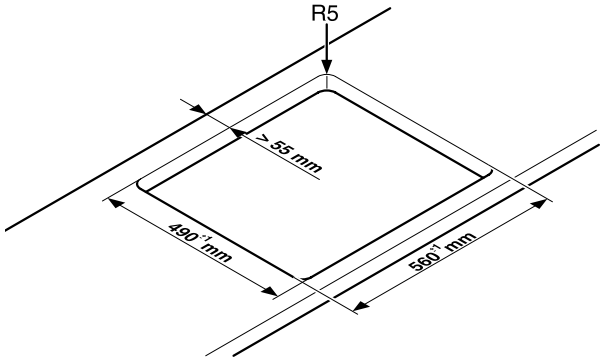


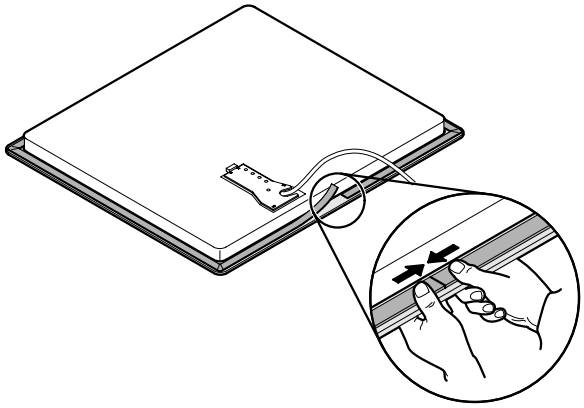


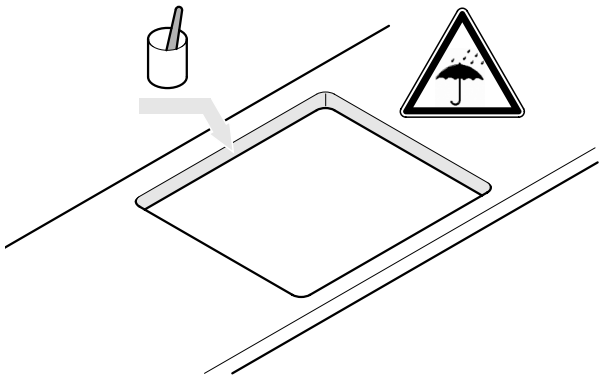
Montering – hævet indbygning

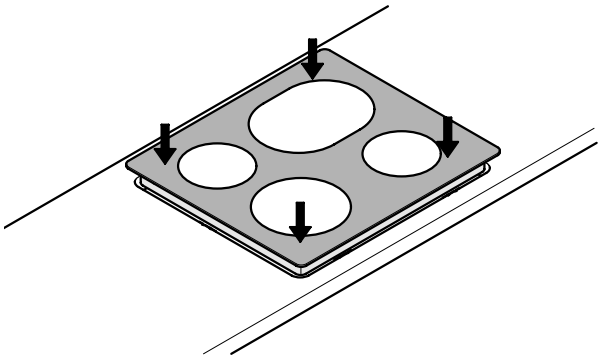


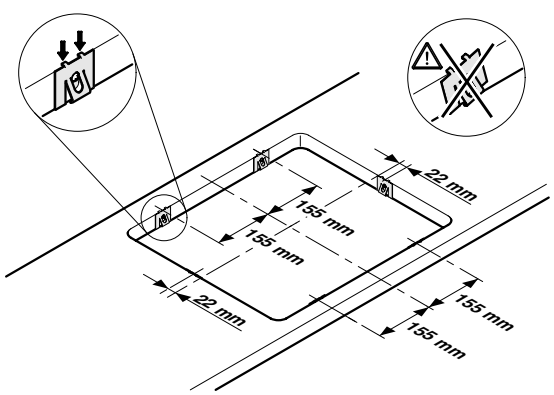


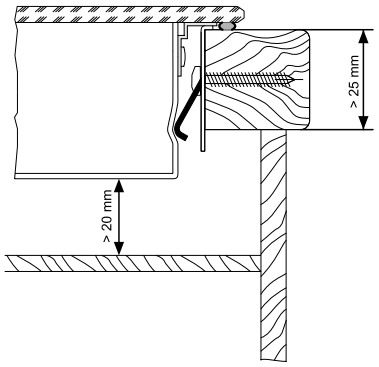




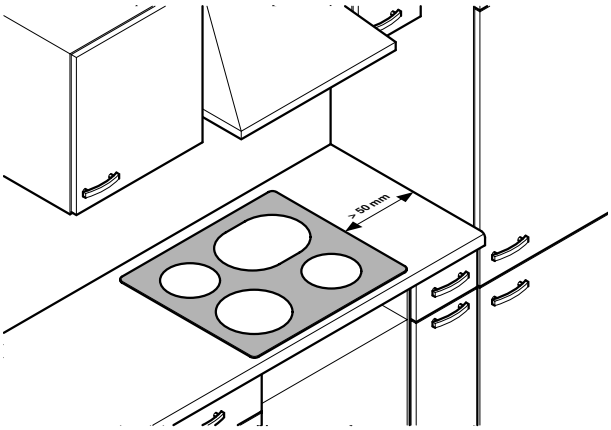


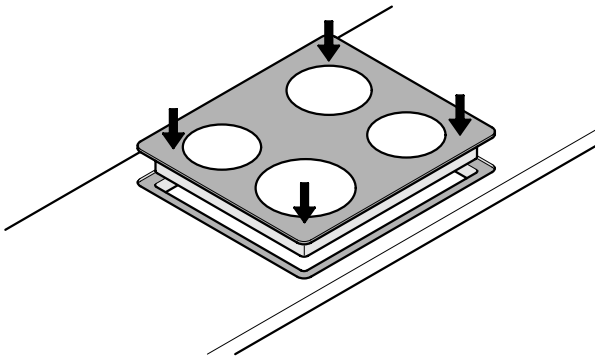


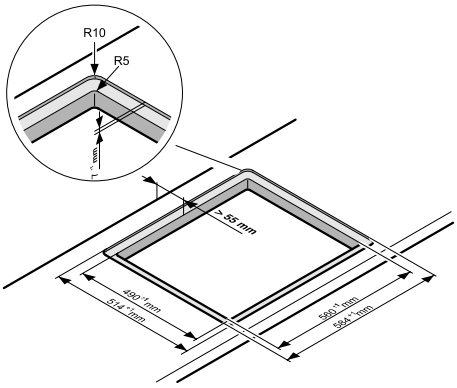


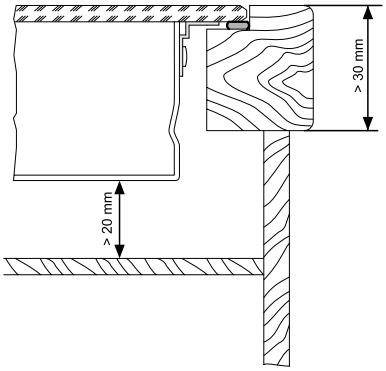


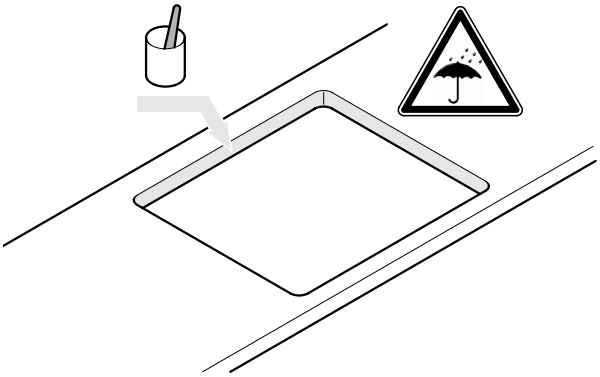
Montering – plan indbygning

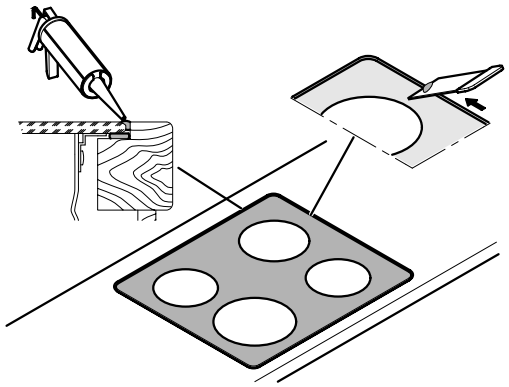


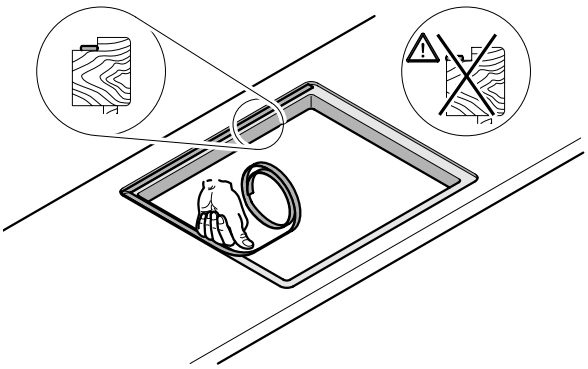












Service

I kapitlet „Hvad gør jeg, hvis …“ er sammenfattet nogle funktionsforstyrrelser, som du selv kan afhjælpe.

I tilfælde af funktionsforstyrrelse bedes du i første omgang benytte dig af fejloversigten.

Er der tale om en teknisk fejl?

Så kontakt venligst vores kundeservice eller en af vore servicepartnere (tlf.: 70 11 74 00).

Det er en god ide at forberede dig på, hvad du vil reklamere over. Det vil gøre det lettere at finde årsagen til fejlen og afgøre, om vi skal sende en tekniker ud.

Du bør så vidt muligt gøre dig følgende klart:

- Hvordan viser fejlen sig?
- Under hvilke omstændigheder optræder fejlen?

Det er vigtigt, at du noterer produktets identifikationsnummer ned, som står på mærkepladen:

- Modelbetegnelse,
- Prod.-nr. (9 cifre),
- Ser.nr. (8 cifre).

Vi anbefaler, at du noterer identifikationsnummeret ned her, så du altid har det ved hånden:

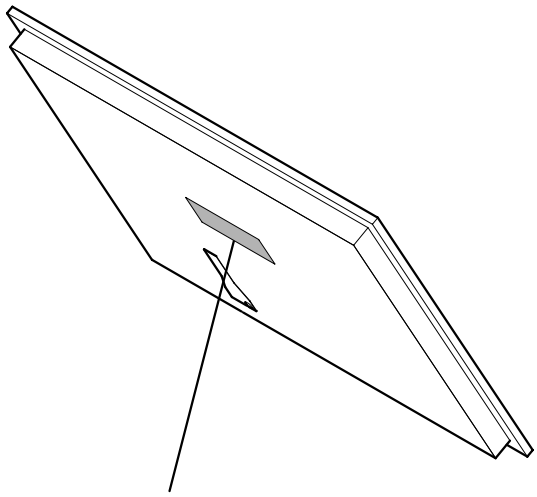
Model: . . . . . .

Prod. nr.: . . . . . .

Ser. nr.: . . . . . .

I hvilke tilfælde skal du betale, selv om garantiperioden ikke er udløbet?

- Hvis du selv havde kunnet afhjælpe fejlen på grundlag af fejloversigten (se afsnittet „Hvad gør jeg, hvis ...“),
- hvis det er nødvendigt med flere kundeservicebesøg, fordi teknikeren ikke har fået alle væsentlige oplysninger før sit besøg og f.eks. skal hente reservedele. Dette ekstra besvær kan du undgå, hvis du forbereder dig, inden du kontakter vores kundeservice, som beskrevet ovenfor.



Modell DEK 2460-UR	Prod.Nr. 949 591 225	
Typ: 55 HAD 03 AO	230 V AC 50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.:	6,4 kW

VOSS

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.